



## 2020 Solaia Toscana IGT

Marchesi Antinori

**Degustationsnotiz:**

Der 2007 Solaia ist eine Cuvée aus 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc. Er zeigt viel reife, schwarze Kirschen, Pflaumen, Cassis, Mokka und Röstaromen. Der Wein besticht durch aussergewöhnliche Finesse und Balance. Ein toller Solaia mit unglaublich viel Charakter.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toscana
<b>Produzent:</b>	Antinori
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0530720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Solaia Toscana IGT**

Marchesi Antinori

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.